Traiteur
ARNAUD LIMA

Petit déjeuner, café d'accueil et pause gourmande

Café d'accueil

4.50€ TTC (4.09€ HT)/prs

- Boissons :

Café, thé, jus de fruits, lait, chocolat, eau plate et gazeuse

- Mini viennoiseries et gourmandises sucrées :

Croissants, chocolatines, pains aux raisins, chouquettes et madeleines

Prestations comprises :

- Livraison et installation : Nappage du buffet , verres , tasses cartonnées (touillettes , sucre etc ….)

Possibilité prestations supplémentaires :

- Personnel de service : Forfait 50 euros pour un(e) serveur(se) présent (1 serveur(se) pour 50 invités)
- Mobilier (tables , mange debout) tarif sur demande

Pause Gourmande (matinée ou après midi)

4.50€ TTC (4.09€ HT)/prs

- Boissons :

Café, thé, jus de fruits, eau plate et gazeuse

- Biscuits :

Financiers , cannelés , assortiment de macarons

Prestations comprises :

- Livraison et installation : Nappage du buffet , verres , tasses cartonnées (touillettes , sucre etc ….)

Possibilité prestations supplémentaires :

- Personnel de service : Forfait 50 euros pour un(e) serveur(se) présent (1 serveur(se) pour 50 invités)
- Mobilier (tables , mange debout) tarif sur demande

Petit déjeuner continental

9.70€ TTC (8.81€ HT)/prs

- Boissons :

Café, thé, jus de fruits, lait, chocolat, eau plate et gazeuse

- Sucrées :

Mini viennoiseries (croissants , chocolatines et pains aux raisins)
Pain / confiture, beurre et miel
Panier de fruits secs (dattes, pruneaux etc…..)
Yaourt nature et aux fruits
Corbeille de fruits frais

- Salés :

Plateaux de fromages portion
Chiffonnade de jambon cru et de Jambon blanc

Prestations comprises :

- Livraison et installation : Nappage du buffet , verres , tasses cartonnées (touillettes , sucre etc ….)

Possibilité prestations supplémentaires :

- Personnel de service :

Forfait 50 euros pour un(e) serveur(se) présent (1 serveur(se) pour 25 invités)

- Mobilier (tables , mange debout) tarif sur demande

Traiteur
ARNAUD LIMA

Petit déjeuner, café d'accueil et pause gourmande

Le Petit déjeuner Aveyronnais — 11.80€ TTC (10.72€ HT)/prs

- Boissons :

Jus de fruits , café , thé , vin rouge , eau plate et gazeuse

- Salés :

Plateau de charcuterie / farçous
Tête de veau sauce gribiche Ou escargots Ou tripous
Pommes de terre
Laguiole, noix

- Sucré :

Fouace

Prestations comprises :

- Livraison et installation : Nappage du buffet , verres , tasses cartonnées (touillettes , sucre etc ….)
- Plats chauds (portion individuelle)

livrés en container isotherme prêt à être dégusté
(Moins de 10 personnes à réchauffer par vos soins)

Possibilité prestations supplémentaires :

- Personnel de service :

Forfait 50,00 ht (55,00 ttc) euros pour un(e) serveur(se) présent
(1 serveur(se) pour 25 invités)

- Mobilier (tables , mange debout) tarif sur demande

Attention :

Tous les ingrédients nommés dans les menus et formules ci dessus , peuvent contenir des allergènes

Liste des allergènes

1- Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)
et produits à base de ces céréales

2- Crustacés
et produits à base de crustacés

3- Œufs
et produits à base d'œufs

4- Poissons
et produits à base de poissons

5- Arachides
et produits à base d'arachides

6- Soja
et produits à base de soja

7- Lait
et produits à base de lait (y compris de lactose)

8- Fruits à coques
(amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)

9- Céleri
et produits à base de céleri

10- Moutarde
et produits à base de moutarde

11- Graines de sésame
et produits à base de graines de sésame

12- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l
(exprimés en SO2)

13- Lupin
et produits à base de lupin

14- Mollusques
et produits à base de mollusques